

# ROLLYTERM

L'armoire de maintien en température  
s'adapte à vos exigences



**EMAINOX**  
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

Rollyterm est la nouvelle gamme d'armoires de maintien en température Emainox et représente un des éléments indispensables pour tous les professionnels de la restauration: restaurants, cantines, traiteur et banqueting.

L'utilisation de la nouvelle armoire de maintien permet d'optimiser le temps de travail et le travail, tout en garantissant le maintien des aliments à une température optimale et en permettant ainsi d'organiser au mieux la préparation de manière efficace et en toute sécurité, en évitant le stress et la confusion des heures de pointe.

Rollyterm garantit:

- Organisation et optimisation pendant le service
- Sécurité alimentaire pour chaque plat
- Moins de stress pour le personnel en cuisine
- Moins de temps d'attente pour vos hôtes en salle
- Satisfaction de client en ce qui concerne le service et la qualité de vos créations culinaires

Avec Rollyterm vos plats seront comme s'ils venaient d'être cuits!



- P1-P2-P3 Configuration des paramètres
- P4 Fonction vapeur
- P5 Fonction chauffage
- P6 Marche/Arrêt





Glissières embouties



Panneau de commande digital



Nouvelle poignée intégrée

## FLEXIBLE

Les modèles Rollyterm, en version sur roulettes ou sur pieds, fonctionnent sans besoin de raccordement hydrique, car ils sont dotés d'un bac à eau intégré. La version sur roulettes est idéale pour tout type de cuisine et de traiteur externe.

## PLATS IMPECCABLES

La ventilation forcée maintient uniforme le climat choisi par le chef dans tout le compartiment. L'humidification et les différentes modalités d'utilisation assurent une conservation d'excellente qualité pour tout type d'aliment.

## FACILE D'UTILISATION

Le panneau de commande digital, précis et simple à utiliser, permet de mémoriser jusqu'à 9 programmes d'humidification, en assurant une gestion efficace et facile par tous les opérateurs en cuisine.

## FACILE À NETTOYER

Les parois internes dotées de glissières embouties et l'étagère de fond avec réservoir garantissent un nettoyage facile et efficace de votre Rollyterm.

## VASTE GAMME

La gamme des modèles Rollyterm s'adapte facilement à toute exigence. En effet, selon les besoins, Emainox offre différentes solutions en donnant au client la possibilité de choisir parmi les modèles plus compacts avec une capacité de 7GN 1/1 et ceux plus grands avec une capacité de 48GN 2/1. Du petit restaurant au grand centre de cuisson, la ligne Rollyterm a toujours la solution idéale pour vous!

## DONNÉES TECHNIQUES

- Réalisée en acier inox AISI 304 (18/10)
- Possibilité d'utilisation selon différentes modalités (ventilé, ventilé chaud, ventilé chaud humidifié)
- Ventilation forcée pour maintenir uniforme les conditions dans tout le compartiment
- Instruments de contrôles digitaux pour la vérification de la température et du taux d'humidité
- Humidification programmable obtenue par nébulisation de l'eau (réservoir d'eau de 4 l)
- Étagère sur le fond avec réservoir pour un parfait nettoyage après utilisation
- Mémorisation de 9 programmes d'humidification
- Poignées pour les modèles cargo
- Bordeau de protection dans les versions sur roulettes
- Tension alimentation: 230V 1N (50Hz)
- Câble d'alimentation
- Portes battantes
- Parois internes avec glissières embouties monobloc, espace entre les glissières de 55mm



Modèle	Dimensions (LxPxH)	Nb de portes	Capacité grilles	Nb de résistances	Puissance des résistances (kW)	Puissance totale (kW)	Poids (Kg)
UC7GN1/1R	525x820x770	1	7 GN1/1, H=40mm	1	1,1	1,2	55
UC7GN2/1R	730x940x770	1	7 GN2/1, H=40mm	1	1,1	1,2	85
UCDUAL14GN1/1R	990x820x770	2	14 GN1/1, H=40mm	2	2,2	2,4	105
EX13GN1/1R	525x820x1130	1	13 GN1/1, H=40mm	1	1,4	1,5	75
EX13GN2/1R	730x940x1130	1	13 GN2/1, H=40mm	1	1,4	1,5	120
EXDUAL26GN1/1R	990x820x1130	2	26 GN1/1, H=40mm	2	2,8	3,0	140
EXDUAL26GN2/1R	1400x940x1130	2	26 GN2/1, H=40mm	2	2,8	3,0	230
CA26GN1/1R	525x820x1840	1	25 GN1/1, H=40mm	1	2,1	2,2	105
CA26GN2/1R	730x940x1880	1	25 GN2/1, H=40mm	1	2,1	2,2	175
CA26GN1/1R-2P	525x820x1840	2	24 GN1/1, H=40mm	1	2,1	2,2	107
CA26GN2/1R-2P	730x940x1880	2	24 GN2/1, H=40mm	1	2,1	2,2	177
CADUAL52GN2/1R-4P	1400x940x1880	4	48 GN2/1, H=40mm	2	4,2	4,4	330

**Emainox Srl**

Via Pontebbana, 9 - 33098  
 Valvasone Arzene (PN)  
 T. +39 0434 85385  
 F. +39 0434 85390  
 info@emainox.it  
 www.emainox.it